

Torta Rayada

Desserts, B-05

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina de uso múltiple fortalecida	15 oz	3 1/2 tazas	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 3 tazas	<ol style="list-style-type: none"> En un tazón de mezclar, combine harina, azúcar, leche en polvo, polvo de hornear, y sal. Mezcle usando el accesorio de paleta de la batidora por 1 minuto a baja velocidad hasta que los ingredientes estén bien mezclados. En un tazón diferente, bata las claras de huevo, vainilla, y agua hasta que estén bien combinados.
Azúcar	1 lb	2 tazas	2 lb	1 cuarto	
Leche descremada en polvo instantánea	2 1/2 oz	2/3 tza	5 oz	1 1/3 tazas	
Polvo de hornear		2 Cda		1/4 tza	
Sal		3/4 cdta		1 1/2 cdta	
Claros de huevo congeladas, descongeladas	7 oz	3/4 tza 2 Cda	14 oz	1 3/4 tazas	
O		O		O	
Claros de huevo frescas		6 claras de huevo		12 claras de huevo	

Agua		1 1/2 tazas		3 tazas	
Manteca	6 oz	1 tza	12 oz	2 tazas	<p>3. Agregue la mezcla líquida y la manteca los ingredientes secos. Mezcle por 30 segundos a baja velocidad. Raspe las paredes del tazón. Mezcle por 5 minutos a velocidad media.</p> <p>4. En cada bandeja mediana (13"x 18" x 1") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol vierta 3 ¾ tazas (1 lb 12 oz) de masa. Para 24 porciones use 2 bandejas. Para 48 porciones use 4 bandejas.</p> <p>5. Hornee hasta que estén ligeramente dorados: Horno convencional: 375°F de 15 a 18 minutos, Horno de convección: 350°F de 18 a 20 minutos. Caliente a 160°F o más alto.</p> <p>6. Deje enfriar por 15 minutos.</p>
Gelatina con sabor a cereza	3 oz	1/4 tza 2 Cda	6 oz	3/4 tza	<p>7. Relleno: En tazón pequeño, disuelva la gelatina en agua hirviendo. Agregue agua helada y bata hasta combinar bien.</p>
Agua, hirviendo		1 tza		2 tazas	

8. Usando un tenedor, haga huecos en la parte superior de la torta, con 1/2" de separación. Pueden ser tan profundos como usted quiera, incluso pueden hacerse hasta el fondo de la torta.

Crema batida 8 oz 3 tazas 1 lb 1 cuarto gl 2 tazas

9. Unte 1 ½ tazas (4 oz) de la crema de batir sobre la parte superior de cada torta.

10. Corte cada torta en pedazos de 4 x 3 (12 porciones). Cada porción es un pedazo.

Notas

Consejos Especiales:
Puede usarse dos o más colores de gelatina para crear un efecto de arco iris.

Serving	Yield	Volume
1 porción	24 Porciones: 4 lb 14 oz	24 Porciones: 1 cuarto de glón y 3 ½ tazas (masa) 2 bandejas
	48 Porciones: 9 lb 12 oz	48 Porciones: 3 cuartos de glón y 3 tazas (masa) 4 bandejas

Nutrients Per Serving

Calorías	247	Grasa saturada	2 g	Hierro	1.07 mg
Proteínas	4.88 g	Colesterol	35 mg	Calcio	151 mg
Carbohydrate	39.65 g	Vitamina A	118 IU	Sodio	227 mg
Grasa total	7.8 g	Vitamina C	0.3 mg	Fibra dietetica	0.5 g